la magia di trasformare

MANUALE DI ISTRUZIONI

INSTRUCTION MANUAL
INSTRUCTIONS D'UTILISATION
HANDBUCH ANWEISUNGEN
INSTRUCCIONES DE USO

TRITACARNE/PASSATUTTO BRANDANI

BRANDANI® gift group

TRITACARNE/PASSATUTTO ISTRUZIONI D'USO

COMPONENTI	
1	Pressa
2	Vano superiore
3	Taglia pasta
4	Base con ventosa
5	Spirale tritacarne/pasta
6	Tappo tritacarne
7	Lama in acciaio
8	Lama passo-grande
9	Lama passo-fine
10	Manico
11	Accessorio salsiccia
12	Contenitore con filtro
13	Spirale passatutto
14	Tappo passatutto
15	Forma penne
16	Forma tagliatelle
17	Forma fusilli
18	Forma rigatoni grandi
19	Forma pennette
20	Forma rigatoni piccoli
21	Forma spaghetti

ISTALLAZIONE RAPIDA

- Fissa il vano superiore desiderato sulla base (fig. 1)
- Inserisci la spirale: n°5 tritacarne/pasta (fig. 2) o n°13 passatutto (fig. 3)
  N.B. : per fare la pasta utilizzare la spirale n°5
- Nel caso della funzione tritacarne o macchina pasta, inserire la lama (e l'eventuale forma pasta) necessaria (fig. 4)
- Avvita il tappo tritacarne (fig. 5) o il tappo passatutto (fig. 6)
- Avvita il pratico manico (fig. 7)
- Fissa saldamente la base al piano di lavoro utilizzando l'impugnatura della pressa (fig. 8)

Adesso il tuo tritacarne/passatutto è pronto per l'utilizzo.

Per un uso più professionale puoi servirti degli utili accessori in dotazione:

CONTENITORE CON FILTRO
per raccogliere la tua spremuta o il tuo passato

TAGLIA PASTA
per tagliare i tuoi spaghetti, rigatoni, tagliatelle, ecc., della lunghezza che vuoi

PULIZIA

- Svitare il manico e il tappo tritacarne n°6/passatutto n°14
- Se istallate, rimuovere la lama n° 8-9 e la forma per la pasta da n°15 a n°21
- Estrarre la spirale n° 5-13
- Togliere il contenitore trasparente
- Ogni singolo accessorio può essere lavato in lavastoviglie, tuttavia per un uso più duraturo se ne consiglia il lavaggio a mano.

MEAT GRINDER/STRAINER MANUAL

PARTS	
1	Press
2	Upper compartment
3	Pasta cutter
4	Base with suction cup
5	Mincer / pasta spiral
6	Meat grinder cap
7	Steel blade
8	Grinder plate with large holes
9	Grinder plate with small holes
10	Handle
11	Sausage accessory
12	Container with filter
13	Strainer spiral
14	Strainer cap
15	Mould for penne
16	Mould for tagliatelle
17	Mould for fusilli
18	Mould for large rigatoni
19	Mould for pennette
20	Mould for small rigatoni
21	Mould for spaghetti

QUICK INSTALLATION

- Fix the required upper compartment onto the base (pic. 1)
- Insert the spiral: meat grinder/pasta n° 5 (pic. 2) or strainer n° 13 (pic. 3)
  N.B: to make pasta use spiral n° 5
- For grinding meat or making pasta insert correct blade, and eventual pasta mould (pic. 4)
- Fasten the meat grinder (pic. 5) or strainer cap (pic. 6)
- Screw in the practical handle (pic. 7)
- Firmly fix the base onto the working top using the handle of the press (pic. 8)

Now your meat grinder/strainer is ready for use.

pic. 1

pic. 2

pic. 3

pic. 4

pic. 5

pic. 6

pic. 7

pic. 8

To be more professional you can use the helpful accessories included:

CONTAINER WITH FILTER
to collect your juice or pulp

PASTA CUTTER
to cut your spaghetti, rigatoni, tagliatelle, etc. to the length you want

CLEANING

- Unscrew the handle and the meat mincer n°6 / strainer cap n°14
- If installed, remove the blade n° 8-9 and the pasta mould
- Remove the spiral n° 5-13
- Remove the transparent container
- Every single accessory can be washed in the dishwasher, but for a longer life we recommend washing by hand.

"TRITACARNE/PASSATUTTO" MANUEL D'INSTRUCTIONS

COMPOSANTS	
1	Pressoir
2	Compartiment supérieur
3	Coupe pâtes
4	Base avec ventouse
5	Spirale coupe-viande/pâtes
6	Bouchon hache-viande
7	Lame en acier
8	Lame "grande"
9	Lame "fine"
10	Poignée
11	Accessoire saucisse
12	Récipient avec filtre
13	Spirale moulinette
14	Bouchon moulinette
15	Moule "penne"
16	Moule "Tagliatelle"
17	Moule "Fusilli"
18	Moule "Rigatoni" grande
19	Moule "Pennette"
20	Moule "Rigatoni" petite
21	Moule "Spaghetti"

INSTALLATION RAPIDE

- Fixer le compartiment supérieur souhaité sur la base (fig. 1)
- Insérer la spirale: coupe-viande/pâtes n. 5 (fig. 2) ou n. 13 moulinette (fig. 3)
  N.B. Pour les pâtes utiliser la spirale n. 5
- Pour la fonction hache-viande ou machine à pâtes insérer la lame (et l'éventuel moule à pâtes) nécessaire (fig. 4)
- Visser le bouchon hache-viande (fig. 5) ou le bouchon moulinette (fig. 6)
- Visser la poignée (fig. 7)
- Fixer solidement la base au plan de travail en utilisant la poignée de la presse (fig. 8)

Maintenant le hache-viande/moulinette est prêt à l'usage.

fig. 1

fig. 2

fig. 3

fig. 4

fig. 5

fig. 6

fig. 7

fig. 8

Pour un usage plus professionnel, on peut utiliser les accessoires inclus:

RÉCIPIENT AVEC FILTRE
pour recueillir le jus pressé ou le potage

Coupe pâtes
pour couper les spaghetti, rigatoni, tagliatelle etc. à la longueur souhaitée.

NETTOYAGE

- Dévisser la poignée et le bouchon coupe-viande n°6 / moulinette n°14
- Si installés, enlever la lame n° 8-9 et le moule pour les pâtes
- Extraire la spirale n° 5-13
- Enlever le récipient transparent
- Chaque accessoire peut être lavé au lave-vaisselle, mais pour un usage plus durable on recommande de laver à la main.

"TRITACARNE/PASSATUTTO" HANDBUCH ANWEISUNGEN

	HANDBUCH TEILE
1	Presse
2	Obere fach
3	Teig Schneider
4	Basis mit sauger Knoepfe
5	Fleischwolf /Teig Spirale
6	Fleischwolf Kappe
7	Stahlklinge
8	Klinge grosse Loecher
9	Klinge kleine Loecher
10	Griff
11	Wurst Zubehoer
12	Behaelter mit Filter
13	Sieb Spirale
14	Sieb Kappe
15	Form – Penne
16	Form – Tagliatelle
17	Form – Fusilli
18	Form – Rigatoni Gross
19	Form – Kleine Penne
20	Form –Rigatoni – Klein
21	Form- Spaghetti

SCHNELLE INSTALLATION

- Stellt die gewuenschte obere Fach auf den Unterseite (1)
- Legen sie die Spirale: Fleischwolf / Nudel nr.5 (2) oder nr. 13 Sieb (3)
  NB: Zum Teig herstellung benutzen sie die Spirale nr. 5
- Bei benutzen der Fleischwolf oder die Nudelmaschine stecken sie die Klinge (oder die Nudel Form) nach Wunsch (4)
- Schrauben sie der Fleischwolf Kappe (5) oder die Kappe fuer das Sieb (6)
- Schrauben sie der Griff (7)
- Auf die Arbeitsflaeche ,die Basis fest machen in dem sie dem Griff Der Huelse benutzen (8). Jetzt ist dein Fleischwolf /Sieb fertig zum Gebrauch.

Um wie ein Profi zu handeln ,benutzt die mitgelieferte Zubehoer:

Behaelter mit Filter um dein Saft oder passierte Gemuese zu sammeln

Teig schneider um deine Spaghetti, Rigatoni, Tagliatelle etc. zu schneiden nach gewuenschte laenge.

REINIGUNG

- Griff und Fleischwolf Kappe n°6 / Sieb abschrauben n°14.
- Wenn die Klinge drin ist wird sie entfernt und die Nudel form auch.
- Die Spirale entfernen n° 5-13.
- Der durchsichtige Behaelter entfernen.
- Jedes Zubehoer kann ins Geshirrspueler gewaschen werden, wenn sie aber wert drauflegen das die Teile laenger leben dann ist Handwaesche empfohlen.

"TRITACARNE/PASSATUTTO" MANUAL DE INSTRUCCIONES

COMPONENTES	
1	Enchufe
2	Recipiente superior
3	Corta pasta
4	Base con ventosa
5	Espiral picadora de carne o pasta
6	Tapon picadora de carne
7	Hoja en acero
8	Hoja paso grande
9	Hoja paso fino
10	Mango
11	Accesorio para salchichas
12	Contenedor con filtro
13	Espiral pasatodo
14	Tapon espiral pasatodo
15	Forma plumas
16	Forma tallarines
17	Forma espirales
18	Forma surco grande
19	Forma plumas pequeñas
20	Forma espirales pequeños
21	Forma espaguetis

INSTALACION RAPIDA

- Coloca el recipiente superior deseado sobre la base (fig. 1)
- Insertar la espiral: picadora de carne/pasta nº 5 (fig. 2) o nº 13 pasatodo (fig. 3)
  N.B. : Para hacer pasta utilizar la espiral nº 5
- En el caso de la funcio tritura carne o maquina de pasta insertar la hoja (o la eventual forma de pasta) necesaria (fig. 4)
- Atornillar la tapa tritura carne (fig. 5) O la tapa pasatodo (fig. 6)
- Atornillar el mango (fig. 7)
- Fijar solidamente la base al plano de trabajo etilizando la empuñadura del enchufe (fig. 8)

Ahura el tritura carne pasatodo esta listo para su utilizacion.

Para una utilizacion mas profesional puedes utilizar todos los accesorioas a tu dosposicion:

CONTENEDOR CON FILTRO
para recoger loque se exprima o lo que se pase

CORTA PASTA
para cortar todas las clases de pasta a la largura que se desee.

LIMPIEZA

- Desatornillar el mango y la tapa tritura carne n°6 / pasatodo n°14
- Si esta instalado remover la hoja n° 8-9 y el molde de la pasta
- Extraer la espiral n° 5-13
- Secar el contenedor transparente
- Cada accesorio puede ser lavado en el lavavajillas sin embargo para un uso mas prolongado se aconseja el lavado a mano.

Il ricettario è disponibile al sito **www.brandani.it**
Articolo importato e distribuito da Brandani® gift group

The cookbook is available at **www.brandani.it**
Item imported and distribuited by Brandani® gift group

Le livre de cuisine est disponible à **www.brandani.it**
Importeè et distribuè by Brandani® gift group

Das Kochbuch ist erhältlich bei **www.brandani.it**
Eingefuehrt und verteilt von Brandani® gift group

El libro de cocina está disponible en **www.brandani.it**
Importado e distibuido da Brandani® gift group

Made in P.R.C.

Via Caravaggio, 1
51012 – Pescia (Pistoia) Italy
ph. +39 0572 45971
fax +39 0572 459743
servizioclienti@brandani.it
www.brandani.it

BRANDANI® gift group